TISSU DSR

TISSU PAE
DÉSINFECTANT SANS RINÇAGE

SOLUTION HOMOLOGUEE AMM N° BTR0267

CONTACT ALIMENTAIRE

pH 6

▶Ne nécessite pas de rinçage même pour les surfaces ou le matériel en contact avec des denrées alimentaires.

▶Utilisation en agro-alimentaire et restauration collective.

▶1 tissu = 1m2 de sécurité.

▶Séchage rapide et sans traces.

▶Réduit les risques de contaminations croisées.

▶S'intègre dans les protocoles d'hygiène et de désinfection.

▶Actif dès 30 secondes.

▶Sans aldéhyde et sans ammonium quaternaire.

LIEUX D'UTILISATION
En cuisine, en industrie agroalimentaire, en établissements collectifs tel que les hôpitaux, maisons de retraite, crèches, ambulances, ... pour désinfecter des surfaces et du matériel à l'aide de lingettes imprégnées.
Matériel de conservation : vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, caisses…; matériel de conditionnement : plats, moules, marbres… et toutes surfaces grasses et souillées.

NORMES MICROBIOLOGIQUES DE LA SOLUTION D'IMPREGNATION
Bactéricidie :
EN 1040, 30s
EN 1276, conditions de propreté et saleté, 30s
EN 13697, conditions de propreté et saleté, 5 min
Actif sur *Listeria* et *Salmonelle*, 30s
EN 13727, conditions de saleté, 30s
Mycobactéricidie :
EN 14348, propreté et saleté, 30s
Fongicidie :
EN 1275, 30s *Candida albicans*, 1 min *Aspergillus niger*
EN 1650, conditions de propreté et saleté, 30s *Candida albicans*, 1 min *Aspergillus niger*
EN 13697, conditions de propreté et saleté, 5 min
EN 13624, conditions de saleté, 30s *Candida albicans*, 1 min *Aspergillus niger*
Virucidie :
EN 14476 + A1, conditions de saleté, 1 min sur *Norovirus*
EN 14476 + A1, conditions de saleté, 1 min sur *Adénovirus*
EN 14476 + A1, conditions de saleté, 30s sur : *Rotavirus*, *Herpès*, *PRV* (modèle *hépatite B*), *BVDV* (modèle *hépatite* C)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :
Aspect : lingette non tissée imprégnée d'un liquide.
pH à 20°C : 6.
Usage Biocide : TP4. : Ethanol CAS n° 64-17-5 (66,01% m/m). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

HOMOLOGATION
Solution PRODENE SR70 homologuée par le ministère de l'Ecologie n°BTR0267, traitement bactéricide et fongicide 100% POA/POV.
Usages non soumis à l'AMM : Traitement d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine, Traitement de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, Traitement de locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine, Traitement de locaux et matériel en restauration, En usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur…).
Usages soumis à l'AMM : Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts, Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration, Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques, Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

MODE D'EMPLOI
Tirer verticalement le nombre de formats nécessaires selon la surface et sectionner horizontalement d'un coup sec. Appliquer la lingette en frottant pendant 30 s au moins sur la surface ou le matériel à traiter. Laisser agir entre 30 s et 5 min en fonction de l'action microbiologique recherchée. Laisser sécher. Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place. Bien refermer la boite après usage pour éviter le desséchement.
Ne pas utiliser sur le plexiglas.
L'utilisation de lingettes ne dispense pas du protocole de nettoyage préalable à toute désinfection.

CONDITIONS D'EMPLOI :
Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020004600030-0615

Vous souhaitez une démonstration : contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93	Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : **www.quickfds.com**	**www.purodor-marosam.com**

Purodor – Marosam - ZI – Route de Bourgtheroulde - 27670 BOSC ROGER EN ROUMOIS - Tél : 02 32 96 93 93 - Fax : 02 35 78 58 02